



Slow Food® Luxembourg



Slow Food®
Grand-Duché

For more information, please contact:
Adie Kaye, President – Products and Marketing, Ramborn Cider Co.
(+352) 621 758 341 - adie.kaye@ramborn.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

DISCOVER SLOW FOOD IN LUXEMBOURG

BORN, LUXEMBOURG - 1st July 2018

Ramborn Cider Co a accepté l'invitation de représenter le Luxembourg avec ses produits au *Salone del Gusto* qui aura lieu du 20 au 24 septembre 2018, à Turin, en Italie.

En effet les produits Ramborn sont déjà présents en Italie, et il sera supporté au *Salone del Gusto* par ses partenaires italiennes.

Pour lancer cette aventure, Ramborn Cider Co. fête dimanche le 1 juillet 2018 un événement « Discover Slow Food » au Ramborn Cider Haff à Born.

Voici le programme :

Horaires : 11:00 – 18:00

- **11:00:** Accueil et apéritif
- **12:00:** Buffet Barbecue du Restaurant De Klautjen, Slowfood et Mëllerdaller Produzenten
- **14:00:** La production de produits “Slow Food” sera présentée et discutée dans la Cider Stuff

Des visites du site avec une dégustation seront possibles à **11:00, 13:00, 15:00** et **17:00** heures pour 8 €/ personne (durée des visites 1,5 heures)

Durant la journée : Cornhole game; Visite des vergers avec quiz, une carte pédestre est disponible au Shop.



Ramborn Cider Co. est un producteur de cidre appliquant des concepts d'économie régionale intégrée. Les travaux de restauration des anciens vergers haute-tige luxembourgeois et l'utilisation de ces anciennes variétés de pommes régionales forment la base des cidres Ramborn.

Grâce à la qualité du produit, Ramborn a pu asseoir sa notoriété, y compris à l'international.

L'association **Slow Food Luxembourg** qui a été fondée en novembre 1999 a pour objet de promouvoir la



Slow Food® Luxembourg

philosophie et les objectifs du mouvement international Slow Food sur le territoire luxembourgeois et dans la Grande Région, de développer la présence organisée du mouvement, d'établir des formes de collaboration avec les autorités publiques, des associations et mouvements, d'entretenir des relations avec d'autres » convivia » de Slow Food.



Slow Food® Grand-Duché

Slow Food Grand-Duché est un Convivium Slow Food. (Lent par opposition à la restauration rapide et la vie rapide Convivium: Latin pour la collecte conviviale). Nos membres se soucient de la nourriture bonne, propre et juste. Ils pensent aussi très important de mettre un terme au déclin de la biodiversité, sensibiliser à la façon dont nos choix alimentaires ont un impact sur la planète ...



Terra Madre Salone del Gusto est un événement organisé par la Ville de Turin, Slow Food et la Région du Piémont, en collaboration avec le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières. Cet événement a pu voir le jour grâce au soutien de nombreuses organisations, dont les partenaires officiels : GLEvents-Lingotto Fiere, IREN, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy ; avec le soutien de Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT-Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte, Coldiretti ; avec la contribution du FIDA, de l'Union européenne et de la Confédération italienne des agriculteurs.